

報道関係者各位

2026年7月28日

めんそうけん くれない

「控えめな激辛」を掲げる府中の名店【麵創研 紅】と
モランボンが共同開発！辛さと旨さを存分に楽しめる
『麵創研 紅 つけ麺用ストレートスープ』『麵創研 紅 肉井の素』を期間限定にて新発売

モランボン株式会社(本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩)は、2026年8月10日(月)に「麵創研 紅 肉井の素」を精肉売場向け商品として、9月1日(火)に「麵創研 紅 つけ麺用ストレートスープ」を日配売場向け商品として新発売いたします。なお、発売期間は2027年2月頃までを予定しています。



東京都府中市に本店を構える「麵創研 紅」と、府中に本社を置く「モランボン」が共同開発にて商品を発売いたします。お店に行かれたことがある方はもちろん、激辛好きの方にぜひ召しあがっていただきたい2品です。

【“麵創研 紅” (めんそうけん くれない)とは】

東京都府中市に本店を構える「控えめな激辛・みそラーメン専門店」。

名物の紅ラーメンには2mm～1cmまで7種類の太さの自家製麺を使用。不規則なちぢれとひねりが加わり、唯一無二の食感を楽しめます。豚骨を大量投入し鶏ガラやモミジなどを圧力寸胴で炊き出したスープ、濃厚熟成味噌を主体として数種類のスパイスを独自にブレンドした味噌ダレを組み合わせ、最後に唐辛子の辛みと香りを最大限抽出し、フライドオニオンやガーリックを混ぜ込んだ特製のラー油をかけることで、激辛の中に濃厚な旨味を感じることができます。長年、多くのお客様から愛される府中を代表する名店となっています。



○麵創研 紅 つけ麺用ストレートスープ

お店のように奥深い激辛味噌味のつけ麺用ストレートスープ(2人前)です。



【商品特徴】

- ・今まで無かった濃厚味噌×激辛

鶏、豚をベースに味噌と油の濃厚なコクを感じる激辛スープ。

- ・ストレートだからこそその味わい

濃厚スープと味噌ダレ、特製のラー油を配合した、お店で味わうような「濃さ」「辛さ」「旨さ」を当社の技術にて最大限に再現。

- ・辛さレベル3 ※辛さは店舗基準です。

※ストレートスープなので、薄めずにそのままご使用いただけます。

※麺・具材は別途ご用意ください。

【開発背景】

スーパーなどで販売されているつけ麺商品について調査したところ、「味のバリエーションが少ない」「食べ進めるうちにスープが薄くなる」といった不満の声が見られました。また、自分好みの味わいを楽しみたいというニーズもあることがわかりました(当社調べ 2025年 N=90)。そこで、府中市に本店を構える“麵創研 紅”との共同開発を行うこととなり、市場ではなかなか存在しなかった「激辛系」の選択肢を提案するとともに、麺にしっかり絡みつく濃度に仕上げることで、食べ進めても満足感のある味わいを目指しました。またスープのみの商品であるため、売場で好きな麺を選ぶことができ、自分好みの一皿を完成させることができます。

【開発担当者より】

“麵創研 紅”をすでに食べたことのある方にも満足いただける商品を目指し、「辛さ」と「味噌の濃度・風味」の再現にこだわりました。辛さについては、ただ刺激を強くするのではなく、唐辛子の辛み・旨み・風味がバランスよく感じられるよう油との相性を追求しました。また、味噌についても複数種類を組み合わせ、お店の味に近づけるため何度も配合を調整しています。

開発のなかで特に苦心したのは、お店のスープを特徴づける油感の再現です。油が生み出す辛みや旨み、味噌の濃厚な風味まで表現するため、ストレートスープならではの設計にこだわりました。その結果、「紅ラーメン」のコンセプトである“控えめな激辛”の味わいを再現することができました。お店のファンの方はもちろん、初めて「紅ラーメン」を知る方にも味わっていただきたい商品です。

○麺創研 紅 肉井の素

濃厚辛味噌だれとカリッと香ばしトッピングがセットになった肉井の素 (2～3 人前) です。



【商品特徴】

・濃厚辛味噌テイスト

“麺創研 紅”の看板商品「紅ラーメン」の味わいを踏襲し、赤味噌と豆味噌をブレンド。唐辛子の刺激的な辛さと花椒の華やかな香りを効かせた、しっかりとした辛さが楽しめる味わい。

・カリッと香ばしトッピング

当商品オリジナルでブレンドしたフライドオニオン、フライドガーリック、唐辛子が入ったトッピング付き。

・辛さレベル2 ※辛さは店舗基準です。

【開発背景】

お店人気 No.1 の“紅ラーメン”は、辛いスープで煮込んだ豚肉・野菜をトッピングし、ライスと一緒に楽しめることも多いメニューです。当商品は、その人気の食べ方をヒントに、紅ラーメンの味わいを豚肉と野菜を炒めて作る肉井で表現しました。

【開発担当者より】

紅ラーメンの特徴である濃厚な味噌の味わいと辛さを再現するのが難しく、豚肉の脂に負けない濃厚な味噌の味わいと唐辛子・花椒の辛さの調整に苦労しました。“麺創研 紅”のご担当者様から繰り返しアドバイスにより、「合格」をいただくことができました。今回、紅ラーメンを「肉井」というメニューでの提案になりますが、外食店の味わいをご家庭で気軽に楽しんでいただきたいと思います。

商品の詳細はこちらから <https://www.moranbong.co.jp/mensoken>

【商品概要】

商品名	麺創研 紅 つけ麺用ストレートスープ	麺創研 紅 肉井の素
内容量	400g	104g (濃厚辛味噌だれ 100g、 カリッと香ばしトッピング 4g)
入り数	1 ケース＝10 パック	1 ケース＝10 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存	直射日光・高温多湿をさけ、常温で保存
賞味期間	450 日	180 日
参考小売価格	350 円(税抜)／378 円(税込)	280 円(税抜)／302 円(税込)